



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto con Crusca

Kepekli Kurabiye



1 bicchierino olio di girasole
1 bicchierino di zucchero semolato
2 cucchiari di yogurt 1 tuorlo d'uovo
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
2 bicchieri di farina alla crusca
In quantità di farina
Per la sopra;
1 albume d'uovo
1 bicchierino di nocciole

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'olio vegetale yogurt albume d'uovo e zucchero semolato si miscelano.
- # Si aggiungono lievito vaniglia e farina alla crusca.
- # Si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo dal impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e poi questi pezzi si mettono dentro tazza pieno con albume d'uovo e poi si rotolano dentro piatto di nocciole.
- # Dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa 12 o 15 minuti.
- # Servirsi in fresco o freddo.

Nota: per il posto di nocciole si può usare anche pistacchi.